



Hozzávalók

a tésztához:

15 dkg kukoricaliszt, 7,5 dkg finomliszt, 1 csapott kiskanál só, 1 csapott kiskanál kurkuma, 2 evőkanál olaj, kb. 1,35 dl kézmeleg víz

a fűszerkeverékhez (kb. fél-fél kiskanálnyi ízlés szerint):

őrölt római kömény, fokhagymagranulátum, őrölt csilipaprika, őrölt koriander, őrölt fekete bors, szárított origanó + 1 kiskanál só

a sütéshez:

bő olaj

a sajtszószhoz:

2 dl tej, 5 dkg vaj, 20 dkg reszelt cheddar sajt (még jobb, ha lapkasajt), 1

mokkáskanál fokhagymagranulátum, fél kiskanál kurkuma, fél mokkáskanál őrölt csilipaprika, só

1. A fűszerkeverékhez valókat mozsárban összekeverjük, összetörjük.
2. A kétféle lisztet tálba mérjük, majd 1 kiskanálnyi fűszerkeverékkel, a sóval és a kurkumával összeforgatjuk. Ezután az olajjal és a vízzel jól formálható, az edény falától elváló tésztát gyúrunk belőle. 12-14 darab egyforma nagyságú darabra szaggatjuk, egyenként megömbölygetjük 10-15 percen át pihentetjük.
3. Ezután lisztbe forgatjuk, és két lap sütőpapír között egyenként kb. 15 centi átmérőjű kerek lapokká nyújtjuk. Ezután gyúrólapra borítjuk, és miután a sütőpapírt lehúztuk róla, 8 háromszögre vágjuk. Közben a maradék fűszerkeveréket 1 kiskanálnyi sóval összekeverjük.
4. Lapátkanállal alányúlva bő, forró olajban kb. 2 perc alatt aranybarnásra, ropogósra sütjük. Szűrőlapáttal kiemeljük, alaposan lecsöpögtetjük, tepsibe borítjuk, egy kevés fűszerkeverékkel meghintjük, összeforgatjuk.
5. A tejet a vajjal kisebb lábasba öntjük, a reszelt sajtot hozzáadjuk, és kevergetve fölolvastjuk. A fokhagymagranulátummal, a kurkumával, a csiliporral fűszerezzük, kissé megsózzuk.
6. A sült nachos csipszet a sajtszósszal tálaljuk.

Jó tanács

“Mozis” nachos csipsz sajtszósszal

- Ahogy a sajtszósz hűl, sűrűsödik. Ilyenkor egy kevés tejjel vagy tejszínnel hígíthatjuk.

4 főre

Elkészítési idő: kb. 1 óra

Egy adag: 612 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.